

Francesca Giovannini porta “La cucina in viaggio” a Materia: “Il tempo e le risorse prendono un significato diverso”

Pubblicato: Lunedì 14 Aprile 2025



Lunedì 14 aprile Materia, la nuova sede di VareseNews, si è trasformata in un crocevia di sapori e pensieri sostenibili grazie a **“La cucina in viaggio”**, l’evento curato da Francesca Giovanni, anima del progetto **The Bluebird Kitchen**.

«**A seconda di dove vai c’è un sapore che ti porti dentro in tutti i piatti**. Cucinando in questo modo si capisce l’importanza dei singoli alimenti e la cura e l’orgoglio verso i prodotti locali. Ci sono dei paesi e delle culture che sono molto più orgogliosi di quello che producono, altri dove non si dà così tanta importanza al cibo e a quello che si mangia», così ha aperto l’incontro Francesca Giovanni subito dopo i saluti iniziali.

Sostenibilità e creatività sono al centro della sua filosofia che ha guidato per tutta la sera i partecipanti attraverso un percorso culinario e narrativo. Ricette semplici e stagionali, alimenti tipici della zona, la cura del benessere e dell’ambiente sono stati i protagonisti dell’incontro: **«Dover cucinare e preparare il cibo in uno spazio piccolo mi ha insegnato molto** perché stare in spazi così piccoli porta a essere molto più presenti nel momento. Si adotta un modo di cucinare molto più attento e consapevole e inoltre meno elementi si hanno a disposizione più di fa lavorare la fantasia», ha spiegato.

L’evento ha rappresentato un’occasione per riflettere su come le scelte quotidiane possano contribuire a un futuro più sostenibile. Grazie a The Bluebird Kitchen, la cucina diventa non solo un atto di

nutrimento, ma anche un gesto di cura verso se stessi e il pianeta, dove «il tempo e le risorse prendono un significato diverso».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it